แหนมเนืองเจ๊ดา

ของฝากจากเมืองอุบลราชธานี

รสหวานอร่อย ปรุงสะอาด ให้คุณค่าทางโภชนาการ



ผักสลัดปลอดสารพิษแห่งเดียวในอุบลฯ
น้ำจิ้มไม่ใส่แป้ง ผงชูรส และสารกันบูด

ข้อแนะนำ

1. อุ่นหมูให้ร้อน โดยการย่าง อบ หรือทอด
2. ล้างผักโดยแช่น้ำแข็งผสมน้ำส้มสายชู 2 ช้อนโต๊ะ ประมาณ 30 นาที จะช่วยให้ผักสด กรอบ น่ารับประทานมากยิ่งขึ้น
3. กล้วย มะเฟือง หรือมะม่วง พริกสด กระเทียม ล้างน้ำให้สะอาดแล้วหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ
4. แผ่นแป้งคลี่ออกแล้วจุ่มน้ำให้ชุ่ม พักไว้ 3 นาที
5. นำส่วนประกอบต่าง มารับประทานรวมกันคล้ายเมี่ยงคำ
6. ควรเก็บไว้ในตู้เย็น แยกแผ่นแป้งออกก่อนเข้าตู้เย็น

409/5 ถ.อุปลีสาน (ข้างร้านเล็กนมสด)
อ.เมือง จ.อุบลราชธานี



089-8463031